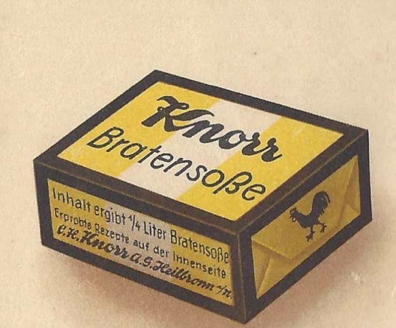


1 Würfel ergibt ¼ Liter Soße. Das ist soviel, wie von 2 Pfund Braten

C. H. Knorr A.G., Heilbronn a. N.

Das Geheimnis der Soßen-Zubereitung

Das Geheimnis der Soßen-Zubereitung

Inhalts-Verzeichnis

Das Geheimnis

aller Soßenrezepte besteht darin, daß es, praktisch genommen, nur zwei Grundsoßen gibt: eine h e l l e Grundsoße und eine b r a u n e Grundsoße, von denen fast alle anderen Soßen abgewandelt werden können.

Die Herstellung einer h e l l e n Grundsoße ist so einfach und im allgemeinen so bekannt, daß hier nicht weiter darüber gesprochen werden braucht, besonders, weil die Zubereitung nur wenig Zeit beansprucht.

Anders ist es mit der b r a u n e n Grundsoße, auf der sich die einfachsten, aber auch die

kompliziertesten Rezepte aufbauen. Jede Hausfrau, die eine gute, braune Grundsoße zur Verfügung hat, kann mühelos durch Hinzunahme einiger Zutaten zu der Grundsoße die verschiedensten Spezialsoßen in kürzester Zeit herstellen. Das beweisen die nachstehenden Rezepte.

Mit Knorr Bratensoße fallen die schwierigen, zeitraubenden Arbeiten für die Herstellung der braunen Grundsoße weg, weil in dem praktischen kleinen Würfel alles das enthalten ist, was zur Herstellung einer guten, schmackhaften Soße benötigt wird. Es ist nur notwendig, diese Soße mit Wasser genau nach

der jedem Würfel aufgedruckten Gebrauchsanweisung zuzubereiten; dann bietet die Herstellung der auszuführenden Spezialsoßen keine Schwierigkeit mehr.

Im Gegenteil, eine erfahrene Hausfrau wird auf Grund dieser Rezepte Anregungen zu einer Anzahl anderer Soßen erhalten. Auch hier gilt der Grundsatz: „Probieren geht über studieren."

Machen Sie noch heute einen Versuch. Der praktische Würfel Knorr Bratensoße kostet nur 10 Pfg. und gibt ein Viertel Liter gute Bratensoße, die auch allein, also nur mit Wasser

zubereitet, ganz vorzüglich schmeckt. Diese Bratensoße kann in jeder Küche in den nachstehenden Fällen Verwendung finden.

Das Wichtigste:

Die Gebrauchsanweisung für Knorr Bratensoße!

Den Würfel in einem Topf gut zerdrücken, mit einigen Eßlöffeln heißem Wasser glattrühren, hierauf mit ein Viertel Liter Wasser unter Umrühren 2 bis 3 Minuten sprudelnd durchkochen.

Immer muß Knorr Bratensoße genau nach dieser Anweisung getrennt zubereitet werden. Erst dann kann man sie mit anderen Soßen vermischen. Also niemals den Würfel in vorhandene Soße bröckeln!

Zu wenig Soße:

Alle Gerichte, bei denen die Soße knapp ist, wie Leber, Rinderherz, Lungenhaschee, Schnitzel, Nieren, Kalbskopf, Klops- und Hackbraten, Zunge, Bratwurst usw., werden mit Knorr Bratensoße erheblich verbessert. Es genügt, die getrennt zubereitete Knorr Bratensoße kurz vor dem Anrichten mit der anderen Soße zu vermischen.

Fleischreste:

Bei übrig gebliebenen Fleischstücken (Montags), bei denen beim Aufwärmen die Soße zusammenschmort und nicht mehr ausreicht, oder wenn die Zeit fehlt, eine schmackhafte Soße zuzubereiten, hilft Knorr Bratensoße in wunderbarer Weise.

Die Zubereitung nach der auf Seite 6 angegebenen Gebrauchsanweisung dauert nur wenige Minuten, und schon ist eine ausreichende, gute und wohlschmeckende Soße fertig, die mit jeder natürlichen Soße gemischt werden kann.

Fleischlose Mahlzeiten:

Wie gut schmecken Knorr Makkaroni und Knorr Spagetti, Knorr Eiernudeln, sowie Klöße und andere Kartoffelgerichte auch ohne Fleisch, wenn es genügend Knorr Bratensoße dazu gibt! (Die kluge Hausfrau denkt dabei auch an ihr Wirtschaftsgeld!)

Aber auch Spezialsoßen lassen sich mit dem praktischen Würfel in viel kürzerer Zeit, mit erheblich kleinerem Aufwand an Arbeit und vor allen Dingen mit bedeutender Ersparnis an Heizmaterial und Geld herstellen.

Und mit Knorr Bratensoße gelingt alles so leicht!

Rezept Nr. 1

Knorr Bratensoße für Koteletts.

Das Kotelett wird in etwas Fett oder Butter beiderseitig gebraten, dann aus der Bratpfanne genommen und auf die Platte gelegt. – In die Bratpfanne gibt man 2 Eßlöffel Wasser, einige Eßlöffel voll Knorr Bratensoße, die laut der auf Seite 6 abgedruckten Gebrauchsanweisung zubereitet ist, kocht auf und seiht das Ganze über das Kotelett. – Schon fertig!

Rezept Nr. 2

Knorr Bratensoße für Schnitzel.

Das ist eine Rahmsoße, die auch für anderes Fleisch hervorragend schmeckt.

Die Schnitzel in etwas Fett braten, die fertige Knorr Bratensoße (Zubereitung laut Gebrauchsanweisung Seite 6) mit dem Fleisch kurz aufkochen lassen, einen Eßlöffel saure Sahne dazu geben, abschmecken und umrühren.

Für Paprika-Schnitzel

wird die Soße wie vorstehend zubereitet, nur beim Anrichten etwas Paprika und fein ge-

wiegte Petersilie über das Fleisch gestreut. Je feiner der Paprika ist, je mehr kann man nehmen. Guter Paprika ist sehr mild. Das Ganze sieht sehr schön aus, und der Gatte lacht, wenn's auf den Tisch kommt!

Rezept Nr. 3

Knorr Bratensoße für Wild.

Ein sehr beliebtes Gericht sind Rehschnitzel. Dieselben werden von dem ausgelösten Ziemer geschnitten und auf beiden Seiten angebraten. Dann gibt man Knorr Bratensoße (siehe Seite 6), 1 Löffel saure Sahne, 1 Löffel Rotwein, evtl. eine Kleinigkeit Johannisbeergelee

dazu und läßt das Ganze kurz aufkochen. Die Schnitzel werden im Kranz auf der Platte angerichtet, die Soße darüber geseiht und mit Zitronenscheiben garniert.
Das Gerippe des Ziemers wird zerhackt, mit saurer Milch und Essig gebeizt und kann an anderen Tagen, wenn keine Gäste da sind, als Ragout zubereitet werden.

Rezept Nr. 4

Sauce Béarnaise.

Unter einige Eßlöffel voll warmer Knorr Bratensoße wird mit einem Schneebesen ein mit Milch verrührtes Eigelb und einige Stücke

Butter geschlagen. Dann gibt man noch einige Tropfen Estragon-Essig dazu, und schon ist die Königin aller Soßen fertig! – Die Knorr Bratensoße darf bei der Zubereitung nicht mehr kochen, sondern nur heiß sein, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Rezept Nr. 5

Tomatensoße.

Wenn frische Tomaten vorhanden sind, einige Tomaten in Stücke schneiden und zugedeckt 5 Minuten dämpfen lassen. Dann läßt man wenige Augenblicke offen gut durchkochen, damit ein Teil des überflüssigen Wassers verdampft, alsdann rührt man einige Löffel Knorr Bra-

tensoße darunter und streicht das Ganze durch ein Sieb. Im Winter nimmt man einen Kaffeelöffel Tomatenmark und verrührt ihn mit der noch heißen Knorr Bratensoße, die man evtl. etwas mit kochendem Wasser verdünnt. Das schmeckt besonders zu Knorr Makkaroni ganz vorzüglich, ohne daß man Geld für Fleisch ausgeben muß.

Rezept Nr. 6

Senfsoße.

Auch das ist höchst einfach: 2 Eßlöffel Senf, 1 Messerspitze Butter und ein Kaffeelöffel Zucker unter die fertige Knorr Bratensoße gerührt, und schon ist eine ganz ausgezeichnete Beigabe zu Fisch, Rindfleisch usw. fertig.

Und was ist Senfsoße sonst für eine Strapaze, von dem Geruch in der Wohnung ganz zu schweigen!

Rezept Nr. 7

Sardellensoße.

Für diese Soße bereitet man den Bratensoßwürfel laut aufgedruckter Gebrauchsanweisung zu, nimmt aber nur die Hälfte Wasser und ersetzt die andere Hälfte durch frische Milch. – Nachdem das Ganze gut durchgekocht ist, vermengt man die Soße mit etwas Sardellenpaste oder fein gewiegten Sardellen. – Das ist etwas Besonderes auch für gekochte Klopse und Frikadellen!